

HUBUNGAN HIGIENE SANITASI DENGAN KUALITAS MIKROBIOLOGIS PADA JAJANAN SIOMAY DI KECAMATAN TEMBALANG KOTA SEMARANG

HANA FITRIA AZIZAH – 25010113120065

(2017 - Skripsi)

Siomay termasuk kategori makanan campuran yang memiliki batas maksimum pertumbuhan koloni 1×10^4 koloni/g atau mL. Makanan yang berbahan dasar ikan atau daging seperti siomay sangat mudah untuk terkontaminasi bakteri patogen seperti *Escherichia coli*. Adanya kontaminasi pada siomay dapat diakibatkan oleh prinsip higiene sanitasi makanan yang tidak diterapkan dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara higiene sanitasi dengan kualitas mikrobiologis pada jajanan siomay di Kecamatan Tembalang. Jenis penelitian yang digunakan adalah analitik observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi penelitian adalah semua siomay yang ada di Kecamatan Tembalang. Pengambilan sampel menggunakan teknik *accidental sampling* dan diperoleh 37 sampel. Dilakukan wawancara dan observasi terhadap praktik higiene, sanitasi air, sanitasi tempat, kualitas bahan baku dan praktik penyimpanan bahan baku. Analisis data menggunakan uji *chi square*. Hasil penelitian diperoleh 73% sampel memiliki nilai MPN melebihi batas, 70,3% terkontaminasi *Escherichia coli* melebihi persyaratan, dan 32,4% ditumbuhi jamur/kapang jenis *yeast* melebihi standar. Sebesar 91,9% sampel tidak memenuhi syarat kualitas mikrobiologis makanan. Analisis menunjukkan terdapat hubungan antara praktik higiene ($p=0,047$), sanitasi air ($p=0,021$), dan sanitasi tempat ($p=0,047$) pada pedagang siomay dengan kualitas mikrobiologisnya. Namun kualitas bahan baku dan praktik penyimpanan bahan baku siomay sudah tergolong cukup baik.

Kata Kunci: Higiene sanitasi, Kualitas mikrobiologis, Siomay